



## BOMBAY SAPPHIRE EAST

East Sapphire Bombay, הושק כ- 25 שנה לאחר הייצור הראשוני של הג'ין Sapphire Bombay. זוהי ההרחבה הראשונה של מוצרי המותג מאז הוקם. הגרסה הזו, שנוצרה על ידי הבוטנאי איבנו טונוטי, משלבת את טעמיו המוכרים של המזרח הרחוק ביחד עם תערובת התבלינים הקיימים במשקה הג'ין המקורי של Sapphire Bombay.

תהליך הזיקוק של East Sapphire Bombay דומה לתהליך הזיקוק המקורי המשמש לייצור Bombay Sapphire. לאחר 3 מחזורי זיקוק 100% שעורה, מוכנס התזקיק לדוד ייחודי המאפשר רק לאדי האלכוהול העדינים והאיכותיים ביותר לעבור דרכו. האדים עוברים דרך סלי נחושת המלאים בתבלינים המשמשים להעשרת הטעם של התזקיק הראשוני. למעט 10 התבלינים המוכרים בג'ין Bombay Sapphire, מועשר East Sapphire Bombay גם בטעמיהם של למון גראס תאילנדי וגרגרי פלפל וייאטנמים.

בטעמו של East Sapphire Bombay מעורבים 12 תבלינים שונים. את התבלינים בוחר המאסטר דיסטילר של Sapphire Bombay מכל העולם בהתאם למראה, הארומות והאיכות שלהם. בין התבלינים: קליפות לימונים מספרד, שורש אנג'ליקה מסקסוניה, גרגרי גן עדן מדרום אפריקה, שוש מסין, קינמון מאינדונזיה, זרעי כוסברה ממרוקו, קציה מהודו וסין, צמח אנג'ליקה מגרמניה, שקדים מספרד וכמובן ליבו של הג'ין הערער מטוסקנה שבאיטליה.

